



PIZZA BIANCA: LA VACHE QUI RIT®, CHAMPIGNONS, ROQUETTE

Avec La vache qui rit® professionnel l'original terrine 1kg La vache qui rit® professionnel l'original seau 5.5 kg



Coût/portion: € 1.04



Préparation: 25 minutes



Cuisson: 10 minutes

INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

8 cuillères à soupe de vache qui rit cuisine
1 pâte à pizza
3 champignons de Paris
1/4 bouquet de persil plat
1/4 échalotes
1 cuillère à soupe de noix de muscade
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
1 poignée de roquettes
5 de noisettes avec peau

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Etaler la vache qui rit sur la pâte à pizza et enfourner à 220°C, 10 minutes.
2. Equeuter, laver et émincer très finement les champignons.
3. Ciseler le persil plat et l'échalote. Mélanger avec les noisettes et la roquette.
4. Assaisonner avec la base et l'huile d'olive.
5. Dresser : A la sortie du four, disposer les champignons puis le mélange, noisettes, échalote, saupoudrer de noix de muscade.

Astuce du chef

1. Vous pouvez ajouter de la crème de truffe pour rendre la recette plus festive.

Le + produit

1. La vache qui rit va étonner vos convives par son parfum sur une pizza.



La vache qui rit®
professionnel
l'original terrine
1kg



La vache qui rit®
professionnel
l'original seau 5.5
kg